



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Программа учебной дисциплины «Основы бережливого производства» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу СПО в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС СПО, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы бережливого производства», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

## 1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Основы бережливого производства» относится к социально-гуманитарному циклу профессиональной подготовки ФГОС среднего общего образования. Дисциплина изучается в 5 семестре на 3 курсе в очной форме обучения.

## 1.3.Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Основы бережливого производства» является формирование у студентов знаний, направленных на собственное профессиональное и личностное развитие, осуществление предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использовании знания в различных жизненных ситуациях

Код	Наименование общих компетенций
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать	<ul style="list-style-type: none"><li>- базовые понятия, условия и инструменты бережливого производства;</li><li>- пользоваться современными методами развития производственных систем на основе изучаемых концепций;</li><li>- принципы процессного подхода и инструменты для принятия решений в области стратегического и тактического планирования и организации производства;</li><li>- организовывать рабочую группу по выявлению, устранению и предупреждению потерь в производстве.</li></ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>- проводить анализ первичной информации по состоянию производственного потока в организации;</li><li>- структурировать производственные потоки создания ценности в орга-</li></ul>

	<p>низации;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- формировать алгоритм внедрения и оценивать результаты реализации бережливого производства в проектах;</li><li>- применять инструментарий бережливого производства, направленный на определение, устранение и предупреждение видов потерь;</li><li>- оценивать экономическую эффективность внедрения мероприятий по бережливому производству в проектах;</li><li>- принимать решения, позволяющие сформировать требования к проектам бережливого производства.</li></ul>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем в часах
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>48</b>
в том числе:	лекции	24
	лабораторные занятия	-
	практические занятия	24
	контрольные работы	-
	курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		<b>-</b>
<b>Консультации</b>		<b>-</b>
<b>Промежуточная аттестация в виде зачета</b>		<b>+</b>

### 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы бережливого производства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>5 семестр</b>			
1	2	3	4
<b>Раздел 1: Основы бережливого производства</b>			
<b>Тема 1.1</b> Введение в бережливое производство	<b>Лекция 1:</b> Понятие «бережливое производство». Ключевые понятия бережливого производства. История возникновения бережливого производства.	2	ОК 7
	<b>Лекция 2:</b> Основные термины и определения бережливого производства. Принципы и концепции системы бережливого производства.	2	
<b>Тема 1.2</b> Инструменты бережливого производства	<b>Лекция 3, 4</b> Система Канбан, «Точно вовремя», поточное производство, визуализация, система 5S, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.	4	ОК 7
	<b>Практическое занятие 1,2</b> Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания из животного сырья с применением 5S и организации рабочего места.	4	
	<b>Практическое занятие 3,4:</b> Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организаций. Заполнение бланков стандартизированной работы.	4	
	<b>Практическое занятие 5,6:</b> Деловая игра «Решение производственных про-	4	

	блем».		
<b>Раздел 2: Системы управления и оптимизации материальными потоками</b>			
<b>Тема 2.1</b> Виды моделей управления материальными потоками и управление персоналом	<b>Лекция 5:</b> Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками	2	ОК 7
	<b>Лекция 6:</b> Технологии вовлечения персонала, стратегии организационных изменений, создание команды реформаторов. Корпоративная культура. Формирование корпоративной культуры бережливого производства. Взаимодействия в системе бережливого производства	2	
	<b>Практическое занятие 7,8:</b> Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	4	
	<b>Практическое занятие 9:</b> Визуализация (зрительное управление), защита от преднамеренных ошибок.	2	
<b>Тема 2.2</b> Затраты на качество и потери	<b>Лекция 7,8</b> Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества.	4	ОК 7
<b>Раздел 3: Статистические методы анализа</b>			
<b>Тема 3.1</b> Классические и новые статистические методы контроля качества	<b>Лекция № 9,10</b> Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты.	4	ОК 7
	<b>Лекция № 11:</b> Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.	2	
	<b>Лекция № 12:</b> Ресурсосбережение: термины, определения и суть процесса. Законы и стандарты ресурсосбережения. Принципы ресурсосбережения на предприятии, управление ресурсосбережением в организации	2	
	<b>Практическое занятие 10,11</b> Анализ и выбор наиболее эффективных решений	4	

	по устранению потерь с использованием различных методов. Разработка мини-проекта «Бережливое производство в профессиональной сфере»		
	<b>Практическое занятие 12</b> Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	2	ОК 7
<b>Максимальная нагрузка</b>		<b>48</b>	
<b>Лекций</b>		<b>24</b>	
<b>Практических занятий</b>		<b>24</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		-	
<b>Всего часов в семестре:</b>		<b>48</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>		+	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№	Вид учебной работы	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Лекционные занятия	Кабинет технологий мяса и мясных продуктов ауд. 608. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Оборудование: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся; переносной проектор, ноутбук, доска.
2	Практические занятия	Кабинет технологий мяса и мясных продуктов ауд. 602 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Помещение на 14 посадочных мест (бинокляры микроскопы «Микмед-1», прибор для определения нитритов «Микон-2», Стейк трихинеллоскоп проекционный, шкаф сушильный Binder E-28, центрифуга лабораторная медицинская ОПН-8, титриметрическая установка, весы электронные лабораторные Adventurer, прибор контроля процесса стерилизации консервов ПКПСК-1, магнитная мешалка, электроплитка, Спектрофотометр СФ-56, монитор, системный блок, колонки, мышка, клавиатура, колбонагреватель KL-2, набор стеклянной посуды, набор реактивов).
3	Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы, ауд. 3310а (читальный зал). <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А.</i>	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### Основная литература:

1. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 76 с. — ISBN 978-5-507-45505-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/271253>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### Дополнительная литература:

1. Основы бережливого производства в АПК / В. Т. Водяников, Е. В. Худякова, Н. В. Сергеева, М. Н. Степаневич ; Под ред.: Водяников В. Т.. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/310205> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Основы бережливого производства : учебное пособие / О. Н. Грудина, Д. В. Запорожец, О. С. Звягинцева [и др.]. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 128 с. — Текст : элек-

тронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323504> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**Программное обеспечение:**

**Общесистемное ПО**

- Windows 7 Professional with SP1, тип лицензии ACADEMIC, лицензия № 62864698 от 23.12.2013;
- Microsoft Office стандартный 2013 v.15.0.4420.1017, лицензия № 62864697 от 23.12.2013;
- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition, № 0B00-180111-132649-047-703 с 11.01.2018 до 19.01.2020;
- 7 zip (свободный доступ)

**Прикладное ПО**

НЭБ РФ, договор № 101/НЭБ/1384-П о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 13.11.2018г. сроком на 5 лет

Справочно-правовая система «Гарант»; договор №866 о взаимном сотрудничестве от 01 сентября 2015 года

Справочно-правовая система Консультант Плюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.

**Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

1. <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации
2. <http://www.consultant.ru> - Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. <http://www.garant.ru> - Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 7.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Знания:</b> - окружающей среды, ресурсосбережению, применять об изменении климата, принципы бережливого производства, - инновации в области технологии продуктов животноводства; - понятий, условия и инструменты бережливого производства;</p> <p><b>Умения:</b> - использовать информацию при подготовке домашних заданий, в трудовой деятельности; - использовать информационные технологии (специального программного обеспечения, интернет-ресурсов) при подготовке к занятиям и в повседневной жизни; - использовать «элементы реальности» в работах обучающихся (рефератах, докладах и т.п.).</p>	<p>Устный опрос, письменный опрос, тестирование, экспертное наблюдение за выполнением практических работ, экзамен</p>

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Разработчик:

старший преподаватель кафедры  
«Технология переработки и экспертиза  
продуктов животноводства»,  
Ирина Владимировна Сухова



---

Заведующий кафедрой  
«Технология переработки и экспертиза  
продуктов животноводства»,  
канд. т. наук, наук, доцент,  
Ринат Хамидуллович Баймишев



---

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОПОП СПО  
канд. с.-х. наук, доцент,  
Татьяна Николаевна Романова



---

И. о. начальника УМУ  
Марина Викторовна Борисова



---